



Especificación técnica

Producto: Bolas de melón amarillo	Material: 04000433	Última actualiz.: 14/11/2019	Páginas: 1/3
----------------------------------------------------	-------------------------------------	-----------------------------------------------	-------------------------------

I. Condiciones generales

- * Los productos suministrados se fabrican, empaquetan y transportan según las Buenas Prácticas Agrícolas (GAP), las Buenas Prácticas de Fabricación (GMP) y las Buenas Prácticas de Higiene (GHP); se han implementado procedimientos de HACCP.
- * El productor debe definir claramente su política de calidad y el sistema de calidad debe estar documentado, y certificado preferentemente por un tercero acreditado según normas de seguridad alimentaria (FSSC22000; IFS, BRC; SQF; Primus GFS).
- * Los productos cumplen la legislación actual de la UE.
- * Los productos no contienen ninguna materia prima de origen genéticamente modificado; libre de OGM según 1829/2003/CE (etiquetado) y 1830/2003/CE (trazabilidad), de fecha 22/09/2003/CE, y sus modificaciones.
- * Los productos están libres de materiales extraños y se han sometido a un detector de metales.
- * Los productos no se tratan con ningún tipo de radiación. Los productos no están contaminados según 616/2000/CE y sus modificaciones.
- * Seguridad alimentaria y trazabilidad según 178/2002/CE y 852/2004/CE y sus modificaciones.
- * Residuos de pesticidas según 396/2005/CE y 149/2008/CE y sus modificaciones.
- * Metales pesados según 1881/2006/CE y sus modificaciones.
- * Microbiología según 2073/2005/CE y sus modificaciones.
- * Alérgenos según 89/2003/CE, 26/2005/CE y 142/2006/CE y sus modificaciones: no es necesaria una declaración. No hay alérgenos importantes presentes en el producto. Alérgenos menores: fructosa y sacarosa propias de las frutas.
- * Etiquetado de productos alimentarios según 13/2000/CE y sus modificaciones.

II. Descripción general del producto

Este Bolas de melón amarillo está lavada, conformado, congelación rápida individual y clasificada.

Este producto está elaborado a partir de frutos sanos y maduros, no fermentados

Color (según se espera de la variedad) : amarillo-naranja

Sabor : pleno, natural y característico de la fruta. No hay sabores desagrad.

Olor : típico, no hay mal olor.

III. Composición

100,00% Melón Amarillo

País de origen: CN,GT,HN,IN

Nombre latino

Cucumis melo

IV. Características químicas/físicas

Brix	°BX	6,0 min.
pH	pH	6,2 +/- 0,8
Piezas de recuento (/kg)	UN	150 - 250
Tamaño (diámetro)	MM	20 - 24
Pérdida de jugo durante la descongelació	M%	60,0 max.
Frutos deformes, dañados	M%	5,0 max.
Frutos secos, arrugados	M%	2,0 max.
Frutos con jugo congelado por fuera	M%	5,0 max.
Manchas negras o marrones (/kg)	UN	2 max.
Frutos rotos	M%	2,0 max.
Frutos demasiado maduros	M%	3,0 max.
Frutos ligeramente verdes (pálidos)	M%	10,0 max.
Racimos > 2 pzs.	M%	5,0 max.



Especificación técnica

Producto: Bolas de melón amarillo	Material: 04000433	Última actualiz.: 14/11/2019	Páginas: 2/3
----------------------------------------------------	-------------------------------------	-----------------------------------------------	-------------------------------

Fragmentos de piel de tamaño >3 mm <10 m	UN	1 max.
Cuerpos extraños críticos nocivos	UN	0
Cuerpos extraños exóge /100kg	UN	1 max.
Cuerpos extraños veget /100kg	UN	1 max.
Insectos y otros anima	UN	0
Insectos difícilmente /1000kg	UN	1 max.

V. Características bacteriológicas /g

		Objetivo	Tolerancia
Recuento total en placa (/g)	cfu	500000 max.	5000000 max.
Levaduras (/g)	cfu	10000 max.	100000 max.
Mohos (/g)	cfu	10000 max.	100000 max.
Enterobacterias (/g)	cfu	10000 max.	100000 max.
E. coli (/g)	cfu	100 max.	1000 max.
Staphylococcus aureus (/g)	cfu	100 max.	1000 max.
Salmonela (/25 g)	cfu	0	0
Listeria m. (/25g)	cfu	0	0

VI. Valores nutricionales-declaración por cada 100g (calculado)

Valor energético (kJ/kcal)	237/56
Grasas (g)	0,10
de las cuales saturadas (g)	0,05
Hidratos de carbono (g)	12,40
de los cuales azúcares (g)	12,00
Fibra alimentaria(g)	0,73
Proteínas (g)	0,90
Sal (g)	0,04

VII. Requisitos de empaquetado/condiciones de conservación

Caducidad del producto:	730 días
Vida útil mínima del producto al momento de la entrega:	180 días
Vida útil de la fruta una vez descongelada:	24 horas
Vida útil del puré pasteurizado descongelado:	14 días

Nunca volver a congelar el producto descongelado.

Temperatura del producto durante almacenaje y transporte:	máx. -18°C +/- 3°C
Temperatura de conservación del producto descongelado:	4°C a máx. 10°C
Temperatura de conservación del puré pasteurizado o fresco:	4°C a máx. 10°C

Información del embalaje	- Denominación del producto/código del producto
	- Peso neto.
	- Número de lote.
	- Fecha de consumo preferente.
	- Condiciones de conservación.



Especificación técnica

Producto: Bolas de melón amarillo	Material: 04000433	Última actualiz.: 14/11/2019	Páginas: 3/3
----------------------------------------------------	------------------------------	----------------------------------------	------------------------

Embalaje	5 X 1 KG
Descripción del embalaje	Bolsas Dira (PE) en caja de ca
EAN13	5410302004333
EAN128	(01)15410302004330
Paletización estándar	10 Cartón x 12 capas = 120 Cartón = 600,0 KG

Nota: La especificación de este producto puede cambiar según la temporada y la cosecha.

DIRAFROST F.F.I. nv
Klaverbladstraat 11
B-3560 LUMMEN
BE 0432 893 182